

## 야생의 농사(상)

| 김영 |

우리가 '잡초'라고 이름붙인 것들을 제거하지 않고 작물들과 함께 짓는 야생의 농사. 식물들은 더 강한 생명력을 발휘합니다. 그 현장을 소개합니다(편집자 주).





고추, 고구마, 콩, 들깨, 강낭콩 등과 다양한 종류의 잡초들이 한데 뒤섞여 성장하는 김영 님의 농장

**온** 갖 잡초들과 더불어 성장하도록 꾀하는 농사를 짓습니다. 사진은 제가 농사짓는 밭에서 성장하는 가족들의 표정이랍니다. 온통 잡초뿐인 것 같지요. 자세히 살펴보면 고추, 고구마, 옥수수가 보일 것입니다. 잡초 때문에 농사가 제대로 되겠느냐고요? 예! 잘되니까 짓는 거죠.

비용과 노동력, 시간 등이 훨씬 덜 드는 편이면서 수확량까지 적지 않은데다 종류에 따라 오히려 더 많은 양이 수확되는 예들도 꽤 있습니다. 더군다나 저의 손자손녀들은 마트에서 사온 토마토가 훨씬 더 먹음직스럽게 보이는데도 불구하고 사진처럼 다양한 잡초들과 한데 섞여 더불어 성장한 토마토만 먹습니다. 그것도 마지막 한 알까지 서로 먹고자 싸움질까지 해대면서 말입니다. 그러니 자신하는 것이 당연하겠죠.

기존의 상식으로는 아마 이해하기가 쉽지 않을 것입니다. 잡초들이

거름을 다 먹을 것이라는 관이 지배적이니 말이지요. 지금부터 제가 설명하는 내용들을 틀에 갇히지 않은 자유로운 사고로 잘 파악하여 보세요. 잡초를 낮으로 자른 다음 잘라진 잡 토막들을 자라는 농작물들의 뿌리가 분포된 토양의 표면에 두둑하게 깔아 놓으면 어떻게 될까요? 우선 땅속의 열기가 상승해 빠져나가거나 수분이 증발되는 것을 억제할 수 있어 혹시 있을지 모르는 냉해나 가뭄을 덜 탈 수 있습니다. 그리고 잡초 토막들은 잘라진 상태이면서 수분이 있는데다 땅속으로부터 상승하는 온기를 받기 때문에 점차 부패할 수밖에 없습니다. 이 썩은 분자들은 식물들의 섭생에 최적의 수식량입니다. 녹색이 싱싱한 식물체에는 천연질소질이 50%를 능가할 정도로 많이 함유되어 있어 농작물에는 화학성질소질 비료보다 훨씬 양질의 질소질이 됩니다. 동시에 인체에도 해롭지 않다는 점이구요. 어떻습니까? 근사하지 않습니까?

그런데 사진처럼 다양한 잡초들과 한데 뒤섞인 농작물들을 관리하자면 여간 불편하지 않을 텐데 하는 의문이 생길 수 있습니다. 네, 그렇습니다. 하지만 섞어야 하는 이유의 중요성은 참으로 엄청나죠. 이른바 다양한 냄새, 다양한 성분, 다양한 정보 등이 확보될 수 있으니까요. 반면에 같은 종류들끼리 편중된 성장성에선 냄새, 성분, 정보도 편중되었을 수 있습니다.

가장 원시적인 것이 가장 자연적이며, 가장 자연적인 것이 가장 순리적이며, 가장 순리적일 때 가장 순조로우며, 순조로울 때 모든 일들이 제대로 순행된다는 사실도 잘 아실 것입니다. 따라서 심신의 건강을 관리하는 기법은 물론이고 먹을거리를 생산하는 기법도 원시적일 때 인체에 가장 적합한 질료들이 순조롭게 영글어질 수 있다는 생각

은 무리일까요?

천연의 맛이 구성되는 야생을 한번 보세요. 모두 한데 뒤섞여 성장하지 않습니까? 잡초를 없애지 않고 함께 성장하게 한다면? 농사도 밭상의 전환을 해본다면 어떨까요?

- 생물체들은 종류마다 우선 냄새부터가 각각 다르다.
- 냄새는 냄새를 풍기는 생물체들이 성장하는 공간에 분포된다.
- 같은 종류들만 성장하는 곳에 분포된 냄새는 같은 종류의 냄새들만 편중되었을 수 있고 다양한 종류들이 한데 섞여서 성장하는 곳에 분포된 냄새는 다양한 종류의 냄새들이 한데 섞여져 분포되었을 수 있다는 논리가 절로 가능하다.
- 냄새에 의해 공간에 분포된 다양한 필수미생물들이 유도될 수도 있다.
- 냄새도 생명 작용에 필수불가결한 매개다.
- 식물도 숨을 쉬므로 후각신경이 분포되었을 것이다.

후각으로 유입된 냄새가 필요에 따른 신경을 자극할 테고 그러한 자극은 성장에 필수적인 다양한 활동을 유발하는 호르몬의 생산과 분비라인에 간섭할 것이 자명합니다. 그런데 유입된 냄새들의 종류가 다양하지 못할 시엔 자극과 간섭 또한 편중되어 다양성이 결여될 수 있습니다. 반면 다양한 냄새들이 유입되었을 경우엔 다양한 자극성과 간섭성이 가능하므로 다양성이 원만하게 갖춰질 가능성이 높다는 논리가 성립될 수 있습니다. 따라서 다양한 냄새들이 분포된 장소에서 성장한 먹을거리가 원시생태생리성인 인체에 가장 적합하다는 데 있어 아무도 부정하지 못할 것이며, 같은 값으로 구입이 가능할시 다수

의 선택은 당연히 다양성이 제대로 갖춰진 경우가 아닐 수 없을 것입니다.

상기와 같은 개념의 농사짓는 기법은 제가 의도적으로 연구해 마련한 것이 아니라 채소만이라도 내손으로 가꾸어 먹고자 각종 채소를 심어 가꾸는 과정에서 다양한 변수를 해결하는 방법을 모색하며 실패와 성공을 거듭한 끝에 형성된 것입니다. 잡초와 한데 뒤섞여 생장하는 녀석들의 다양성이 더 효율적이기에 자연적으로 섞어 심어 가꾸게 되면서 발견된 것입니다. 종을 섞으니 ‘혼종混種’, 섞어서 심으니 ‘혼식混植’, 그래서 혼종혼식이므로 공생농업이라고 하게 되었습니다. 실은 혼종혼식이라는 용어조차도 감히 패념하지 못했었습니다. 다음은 제가 저 나름의 농사기법을 확립해간 과정입니다.

## 꿩고기의 맛

농사에 대한 내용에 앞서 자연산의 맛, 즉 천연의 맛에 대한 제 아내의 가히 놀랍다할 수 있는 엄청난 반응에 대한 이야기부터 소개하겠습니다. 인위적으로 사육한 농산품보다 자연산이 원시생태성인 인체생리성에 최적일 수 있음을 적나라하게 시사하는 내용입니다.

꿩고기 전문 음식점에서 꿩고기로 만든 음식을 먹은 후 음식점 문을 나서기가 바쁘게 아내를 대뜸 “여보, 그거 꿩고기 맞아?” 하더군요. “맞는데, 왜?”라고 되묻자, “그게 꿩고기 요리야? 다들 꿩고기, 꿩고기 해대기에 엄청 맛있는 줄 알았었는데 닭고기 맛이냐 별반 다를 게 없던데 뭐?” 하면서 무척 실망하는 기색이었습니다.

그러던 중 어느 날 필자가 산에서 죽은 지 며칠 된 꿩 한 마리를 주웠습니다. 꿩고기를 먹어보지 못한 아내가 꿩고기로 음식을 만들 줄

알리가 만무하므로 알 만한 사람들에게 전화를 걸어 자문을 구하였으나 신통한 방법을 알아내지 못했습니다. 하는 수 없이 20대 시절, 산촌에서 살 때 산에서 잡은 야생 꿩으로 다양한 음식을 만들어 먹었던 이야기를 아내에게 들려주고 집에서 요리하게 되었습니다. 식구 4명이 넉넉하게 먹을 정도의 물을 솥에 담은 다음 무를 썰어 넣고 간장으로 간을 맞추며 마늘, 파, 고춧가루 등 천연양념으로만 가미해 소고기국을 끓이듯 끓여서 먹었는데, 그 맛에 아내는 그만 ‘뽕~’ 가더군요. “와우~! 이게 대체 무슨 맛이야! 이러니 다들 꿩고기, 꿩고기 하는구나!” 하면서 무척 맛있어 하던 표정이 지금도 눈에 선하답니다.

왜 그랬을까 하는 이야기를 안 할 수 없죠. 무엇 때문이냐는 것입니다. 같은 꿩고기인데 것처럼 맛이 달라야할 이유가 대체 무엇이었을까요? 다른 점이라고 한다면 음식점에서 먹었던 꿩고기는 사육장에서 꿩들끼리만 생장한 꿩고기였던 반면에 필자의 집에서 서투른 솥으로 만들어 먹었던 꿩고기는 산야의 다양한 환경들에서 다양한 종과의 공존에 따른 다양한 갈등 내지는 희로애락喜怒哀樂을 겪으면서 다양한 정보를 풍족하게 누리며 생장한 꿩의 고기였다는 점뿐이라 할 수 있죠. 그런데도 불구하고 음식점의 전문요리사가 다양한 조미료를 가미하면서 있는 솥씨를 다 발휘해 만든 꿩고기의 맛은 자연산의 경우와는 감히 비교조차 할 수 없을 정도로 못하다는 점이지요. 진정 살아 숨 쉬는 천연의 생태자연성 때문이지 않을까 합니다.

입으로 섭취된 먹을거리만으로는 그와 같은 맛이 숙성될 리가 만무하다할 것이며, 다양한 조건, 즉 시각적인 매개들은 물론이고 소리, 향, 촉수를 자극하는 매개들을 비롯해 다양한 갈등과 쾌락이 가능한 조건들 모두의 간섭에 의해 그와 같은 맛이나 향이 구성될 수 있지 않았을까 합니다. 어려서부터 다양한 환경에서 다양한 경험을 두루 겪

으며 성장한 사람이 그렇지 않은 사람보다 훨씬 더 인간미가 넘치면서 능동적인 경향인 것과 같은 맥락일 수 있다는 얘기입니다.

식물에도 소리를 알아챌 수 있는 청각신경과 같은 다양한 반응성 신경이 전신에 분포되어 있고 사물의 움직임을 간파할 수 있는 박쥐처럼 시신경파의 전파가 가능하니만큼, 주변에서 움직이는 다양한 곤충들과 식물들에서 동하는 소리나 동태들을 얼마든지 감상하고 느낄 수 있습니다. 꽃송이의 전면이 태양을 따라 움직이는 해바라기처럼, 음률의 리듬과 물체의 움직이는 동작의 모양에 따라 식물의 자세와 태도도 달라집니다. 이 같은 정보들이 저장되어 영글어진 먹을거리를 섭취하면 그 모든 정보들이 그대로 섭취된 실체에 이전됨으로써 존재다운 다양한 능력이 제대로 갖추어질 수 있을 것이라면 궤변일까요? 맛이 진한 만큼 질도 진할 것은 너무나 당연한 거죠. 그리고 각각에 고유된 천연의 맛일 때 그 종으로써 확보할 수 있는 다양한 성분들이 제대로 유입되어 영글어질 수 있다는 얘기가 자연스럽습니다.

체내에서의 맛의 역할은 분명히 있어 마땅하며, 천연의 맛일 때 제구실을 할 수 있다는 얘기는 두말하면 잔소리가 될 것입니다. 원시생활이 불가능한 가공된 열악한 환경에서 같은 종류들끼리, 그것도 개체에 필요한 최소한의 공간은 고사하고 몸과 몸이 서로 맞닿을 정도로 극히 협소한 공간에서 인공사료들만 먹어 성장한 먹을거리들에선 결코 천연의 맛이 제대로 숙성될 리 없으며, 야생처럼 원시 환경, 원시 먹을거리, 즉 원시생활이 가능한 공간에서 다양한 종류들이 한데 혼재되어 성장해야만, 다함께 같이 더불어 사는 유기적인 연대가 자연적으로 가능해지며, 다양한 정보들을 충분히 누릴 수 있어 각각에 고유된 원소가 제대로 확보될 수 있음으로써 천연의 향과 맛, 능력이 제대로 갖들 것이라는 견해를 감히 제시하는 바입니다.

농사에 대한 이야기에 앞서 꿩고기 사례부터 소개하는 목적은 ‘맹모 삼천지교’ 즉 성장하는 터전의 환경적인 중요성에 대해 말씀드리고 싶어서입니다. 자연산의 맛과 향, 약효만큼 농산의 경우가 따라주지 못하는 것이 분명한 사실인데 그것은 영양학적인 면에서도 마찬가지일 수 있습니다. 저의 경우도 그렇습니다만 대부분의 성격이 엄청 편협하다는 점 말입니다.

어느 날 TV를 보니 KBS ‘아침마당’에서 세계 여러 나라들의 교육 풍토를 탐방한 내용을 다루더군요. 한국학생들은 가족이나 국가를 위해 공부를 하는 경향이 있는데 미국학생들의 경우는 철저하게 개인의 능력이 위주인 공부를 한다며, 한국 부모들은 ‘해라! 해라!’ 강요하는 반면에 미국 부모들은 학생들의 의사를 존중해서 이래라 저래라 하지 않는다고 하더군요. 시사하는 바를 숙지해야 할 것 같습니다.

강요를 당하면 위축되게 마련이고, 위축되면 자연적으로 소극적이게 되는지라 성격 또한 편협해질 가능성이 높습니다. 반면에 자유로우면 자연적으로 여유롭게 되기 마련이니까 성격 또한 여유로움의 다





양성이 풍부해질 수 있습니다. 그런데다 먹은 대로 반영되게 마련인 순리가 분명한바, 먹을거리마저 편중되어 성장한 걸 먹으며 살았다면 그대로 성격에 반영되게 마련이니까 성격이 편협해지는 것은 당연하고 타당한 이치가 아닐 수 없는 것이죠. 그래서 먹을거리만이라도 편중되지 않은 다양한 종류들이 한데 혼재되어 성장한 걸 먹어야하기 때문에 섞어서 농사를 지어야 한다는 견해를 감히 제시할 의도로 꿩고기 사례부터 우선 소개하였습니다.

## 농사짓기

‘음식보다 더 훌륭한 의사는 없다. 음식으로 고치지 못하는 병은 의사도 못 고친다.’

살고자하면 우선 먹어야 하니까 먹을거리부터 건강한 것이어야 함은 당연하겠죠. 행한 대로 이루어지듯 먹은 대로 반영되기 마련이니까요. 화학성비료와 제초제, 살충제가 농산품에 상당량 잔존한다는 깨름칙한 뉴스, 양젖물을 비롯해 공업용 알코올 등 다양한 독극물들을 먹을거리에 첨가하는 실제 상황을 TV에서 보고 경악을 금치 못했습니다. 밭고 먹을 만한 것이 별로 없구나 싶어 채소만이라도 내손으로 심어 가꾸어 먹고 싶었습니다. 1997년 개천가 하천부지를 개간하여 다양한 종류의 채소를 정성껏 심고 열심히 보살폈었는데 상추, 썩갓, 갓과 같은 종류들은 그런대로 먹을 수 있을 정도로 자랐으나 무와 배추의 경우는 잡초와 병충의 등쌀에 자라기는커녕 오히려 땅속으로 기어드는 꼴을 목격했습니다. 줄거리들만 양상하게 남은 경우도 많았었기에 ‘아~ 이럴 수가! 대체 이 무슨 망조란 말인가?’ 한탄을 하였습니다. 이를 본 농부들은 하나같이 제초제와 살충제를 쳐야한다며, “우

리는 농약이 몸에 해로운 걸 몰라서 지금껏 사용하는 줄 아시오?”하는 겁니다.

그런가? 농약과 화학성비료들을 사용한 식품이 과연 인체건강에 해로울까? 그걸 먹은 농작물들은 잘만 성장하는데? 하지만 그것들이 식품에 잔존한다 하질 않는가! 내손으로 가꾸자는 것은 곧 저것들 잔존하지 않는 채소를 마련하자는 데 있지 않은가! 어찌됐든 농약은 생명체를 죽이는 독인지라 건강을 해칠 가능성이 높으니 그것이 잔존한 식품은 건강한 먹을거리라 할 수 없으므로 그와 같은 독소들을 사용하지 않고 가꾸어야 안심할 수 있지 않을까? 하지만 농사경험이라곤 소년시절인 60여년 전 잠시, 그나마 마지못해 했던 것이 전부였으니 아는 게 전혀 없는 초보자나 다를 바 없는 처지였습니다. 병충들을 처리하는 데 있어 살충제가 아닌 당장 대동할 만한 마땅한 다른 방법을 전혀 아는 바가 없어 우선 잡초들의 등쌀부터 먼저 처리하고자 저들을 손으로 뿌리째 뽑았었습니다.

잡초를 뽑으며 십 수 년을 탐구한 생태성을 관조하면서 다른 사람들이 흘리는 정보를 취합해보면 마땅한 방법이 모색되겠지, 길은 있게 마련이니까 해서 나름대로는 최적의 방편이다 싶은 기법들을 마련해 만족할 만한 성과들을 각출하였습니다. 마련하고 활용하는 과정들이 많은 탐구자들의 공부에 참고가 될 수도 있을 것 같아 아래의 지면에 상세하게 옮기는 바, 부족한 점 너그럽게 부탁드립니다.

## 잡초 관리

잡초의 텃세가 가세되어 그런지 채소보다 잡초의 성장이 훨씬 더 왕성한 터라 이대로 두었다간 채소가 제대로 자랄 수가 없겠다 싶어

손으로 잡초를 뽑자니까 지나가던 농부가 한마디 합니다. “그래 가지고는 저놈들의 극성을 당해낼 재간이 없으니 제초제를 듬뿍 치소! 뽑아놔야 흙 속에 감춰진 또 다른 씨앗들이 잔뜩 발아되어 자랄텐데 그 많은 놈들을 어느 세월에도.. 그래 가지고는 당치도 않다니까!” 순간 잡초를 뽑던 손이 경직되는 것 같았습니다.

아닌 게 아니라 극성스럽게 자라는 잡초의 성화가 이만저만이 아니었습니다. 하지만 감히 어떻게 그럴 수 있겠습니까? 생태자연성을 공부하는 사람으로서...

묘책을 짜내고자 머릿속을 뒤졌습니다. 이것을 멋들어지게 해결해낼 신출한 방법이 어찌면 생태자연성에 있지 않을까 싶어 기억을 더듬었던 것이지요. 식물은 햇빛을 받아야만 제대로 성장하고 햇빛을 충분히 받지 못하면 정상적인 성장이 불가능하다는 정보, 이른바 햇빛이 곧 식물의 생명선이라는 정보를 어렵사리 얻어냈습니다. 잘만 응용하면 근사한 방법이 모색될 수 있을 것 같다는 번개 같은 감이 초고속으로 뇌리를 스치기에 얼른 낚아챘습니다. 햇빛에 명줄이 달렸으니 식물은 어떻게 해서든 살고자 생명선인 햇빛을 확보하려고 전력을 다할 것이 뻔하므로 다음과 같은 생각에 골몰하게 됐습니다.

잡초를 뿌리까지 뽑는 것보다 줄기만 낮으로 자르면 뽑는 것보다 더 쉽고 빠르고 힘도 훨씬 덜 들지 않을까? 그러면 남아있는 그루터기에서 새움이 자라겠지? 채소들이 땅속으로부터 섭취해야할 성분을 잡초도 섭취할 텐데 그러면 채소가 섭취할 먹을거리가 넉넉하지 못할 수도 있지 않을까? 등등 여러 생각이 스쳐지나 갔습니다. 잡초를 뿌리째 뽑아 없애면 명줄인 햇빛과 땅속의 먹을거리 등은 넉넉하게 확보될 수 있겠으나 뽑는 것으로는 저들의 극성스러운 성장성을 당해낼

재간이 없는지라 결국 제초제의 살포를 고려해야 하는데 제초제는 절대 아니니까 결국은 포기할 수 밖에 없는 것인가? 차라리 땅속으로부터 섭취할 먹을거리를 좀 덜 먹는다 생각하고 줄기들을 잘라낼까? 등등의 복잡다단한 많은 생각들로 혼란스러운 가운데 언제인가 거실에 있는 화초에 분무기로 물을 뿌린 후 더 빠르게 성장하는 모습에 ‘거참 신기하다!’ 했던 일이 생각났습니다.

이른바 뿌리로만 수분을 흡수하는 줄 알았었던 거죠. 뿌리에만 물을 줄줄 알았지 잎이나 줄기에도 물을 뿌려줘야 한다는 상식을 고려할 줄 몰랐던 것입니다. 덕분에 인체의 경우처럼 식물도 피부가 촉촉해야만 피부모공이 건강할 수 있어 접해지는 다양한 정보들을 제대로 수급할 수 있다는 점을 새삼 깨달았습니다.

식물의 생장은 잎에 접촉된 햇빛, 호흡구로 흡입한 공기, 뿌리로 흡수한 수분 등이 함께 더불어 동공조합에 따른 동화작용에 의해 가능합니다. 잎사귀로도 수분을 비롯해 생장에 필수적인 여러 요소들을 흡입할 수 있는지라 공간적인 경위를 제대로 갖춰야할 필요가 있으며 햇빛 또한 생명선이자 토양 속 양분 못지않게 중요한 필수매개입니다. 위와 같은 내력을 입증할 만한 확실한 예가 있을까 싶어 숲으로 달려가 초목의 생장을 꼼꼼히 살펴보니, 소나무와 잣나무가 빼곡하게 밀집된 곳의 나무 밑에선 초목이 제대로 성장하지 못하는 실정을 확인하였고, 농작물이 자라는 밭에서도 마찬가지로 햇빛을 충분히 확보하지 못했기 때문임이 분명해졌습니다. 제초제 사용을 배제해야 한다면 잡초를 손으로 뿌리째 뽑는 것보다 차라리 잘라내는 것이 몇 배는 더 쉽고 작업량도 적을 것 같아 낫으로 자르기로 했습니다.

낫으로 자르니 잡초를 없애는 작업이 훨씬 쉽고 빨랐기 때문에 잡초를 좀 더 효율적으로 처리하고자 하던 문제까지 바람직한 방향으로



해결된 셈이 되었습니다. 물론 문제가 아주 없었던 것은 아니었지만 전보다는 능률적이었으니 한시름 던 것 같아 기뻛고 결과 또한 만족스러웠죠. 시간이 경과됨에 따라 갈아 놓은 잡초줄기들의 밑 부분부터 점차 썩기 시작했고 더불어 토양표면이 잡 토막으로 덮이지 않은 곳보다 훨씬 더 축축한데다 지렁이 같은 생물체들의 섭생흔적과 토양 미생물의 서식흔적이 역력했습니다. 이 같은 상황은 모두 채소의 생장섭생에 최적의 조건이므로 최적의 해결책은 바로 채소 주변에서 생장하는 잡초의 줄기를 낫으로 잘라서 채소의 밑둥 주변 토양 표면에 두둑하게 갈아 덮는 것이라고 여기게 되었습니다. 이것이 혼종혼식 농사를 짓게 된 계기이자 동기였다고 할 수도 있을 것 같습니다.

## 사례

“거름밭 죽이는데요. 비료 따윈 저리가라네요. 이건 엄청난 발견입니다. 그동안 밭에서 자라는 잡초들을 보이는 족족 뽑아 다른 곳으로

갓다버릴 때마다 영감님이 ‘그 좋은 천연질소 질을 왜 버려? 그러지 말고 나처럼 농작물 주변의 토양표면에 두둑하게 깔아 놓으셔. 식물들에게는 비료보다 그렇게 썩은 분자가 훨씬 더 좋은 먹을거리라니까!’라고 하셔서 저로서는 영 못마땅했는데, 그렇게 하시는 영감님의 농작물들이 제 것보다 훨씬 더 잘 자라기에 따라 해봤더니 정말 놀랍더군요. 기가 막힌 발상이었습니다.”

옆집에 사는 정씨 성을 가진, 60대를 앞둔 개천가 하천부지에서 채마밭농사를 짓는 동지의 말입니다. 먹어봐야 맛을 안다고 잡초를 활용하는 맛을 제대로 알아버린 동지가 한 사람 생긴 것이죠. 이후부터 정씨 역시 나처럼 잡초를 뿌리째 뽑아 없애지 않고 낮으로 잘라서 채소 주변에 깔아 놓는 기법을 활용하는데, 부족하다 싶으면 다른 곳에서 주워오거나 베어 와서 채소밭의 표면에 두둑하게 깔아 덮는 극성까지 부리더군요.

사실 농사철만 되면 농부들은 잡초와의 전쟁을 치르느라 오줌 늘새도 없이 바빠서 오는 손님을 푸대접할 정도죠. 그래서 농부들은 잡초를 원수처럼 여길 정도로 그것들의 서식을 절대 용납하지 않는 게 현실입니다. 정씨 역시 작물 주변에서 잡초가 보이면 보이는 족족 뽑아서 다른 곳에 옮겨다 버렸었는데, 나처럼 밭에다 깔아 덮으라고 하자 콧방귀를 끼며 무시했었죠. 그러던 정씨가 제 밭을 자주 오가며 요모조모 살피며 귀찮을 정도로 물어대기 시작했습니다. ‘비료를 쳤느냐, 농약을 쳤느냐, 얼마나 뿌렸느냐’ 등등. 농장에서 자라는 잡초들도 농토에 필수한 자원입니다. 정씨의 또 다른 말을 빌리면, 깔아 덮은 잡초들이 썩는 것과 동시에 농작물들의 성장이 눈에 띄게 왕성한지라 전에 시비하던 화학비료를 사용할 필요가 없어져 비료값을 아끼게 되었다고 하더군요. 이보다 더 좋은 해결책이 있을까요?

야생처럼 원시생활이 가능한 공간에서 다양한 종류들이 한데 혼재되어  
생장해야만, 유기적인 연대가 자연적으로 가능해지며, 다양한 정보들을 충분히  
누릴 수 있어 각각에 고유된 원소가 제대로 확보될 수 있음으로써  
천연의 향과 맛, 능력이 제대로 깃들 것입니다.

사실 생각해보면 잡초의 생장이 가장 왕성한 삼복더위 때 후덥지근  
한 밭고랑에 엮드려 하루살이와 숫한 날파리들, 그리고 모기의 습격  
을 받아가면서 잡초를 뽑는 것은 정말 고역이지요. 하지만 낮이나 예  
초기로, 그것도 서서 할 수 있다면 ‘딩동댕~’입니다.

다음은 병변현상을 처리하는 방안을 마련해간 과정입니다. 살충제  
못지 않은 방제효과가 가능해야 최적의 해결책일 것인데 아무튼 60여  
평생 체험한 다양한 경험과 10여년이 훨씬 넘는 세월을 탐구한 생태  
자연성을 총동원하여 채소밭에서 벌어지는 각종 실제 상황에 접목하  
면서 다양한 연출을 시도한 덕분에 위에 언급한 제 방안 못지 않은 해  
결책들을 마련하였습니다. 제 나름대로는 최적이라 자부할 정도인 그  
방편들을 부끄러운 마음을 과감하게 접으면서 적어봅니다.

## 황톳물의 방제효과

해충들의 먹성이 장난이 아니었습니다. 줄거리만 상상하게 남은 경  
우도 있었을 정도였으니까요. 저들의 입으로부터 채소들을 구해내고  
자 살충제를 생각하기도 했습니다. 당장이 급했으니까요. 하지만  
‘살충제가 잔존한 것을 먹는다면?’ 하는 생각이 곧바로 비집고 들어와  
다른 대책을 마련하기 위해 상상한 줄거리와 그 주변을 살살이 살펴  
보았습니다. 5~6mm쯤은 뒹직한 까만 딱정벌레와 육질이 연하고 겨우

1mm쯤 되어 보이는 까만 벌레들을 발견했습니다. 순간 ‘이야~ 이 놈들을 그냥! 하지만 놈들도 살고자 한 것 아닌가!’ 하는 순박한 마음이 일어나기도 했으나 나 또한 먹고자 한 일인지라 마땅한 방법을 모색해야 했습니다. 머리를 쥐어짜며 살피는 상황 중에도 농약을 치라는 아내의 득달같은 성화가 고막을 사정없이 두들겨 패곤 했습니다.

하지만 살상제를 먹을 수는 없는 노릇이라 어떻게든 대책을 마련하고자 골몰했습니다. 50여 년 전 송충이가 너무 많아 소나무마다 앙상한 가지만 남았었는데, 그 많은 송충이들이 허공으로부터 잔뜩 내려앉은 황사분진에 의해 씨알마저 남지 않을 정도로 전멸했었던 기억이 이 절박한 상황에서 생생하게 살아나는 것이었습니다.

당장이 급한지라 황사분진이 아니라도 황톳물은 어떨까 싶어 서둘러 진한 진흙물을 마련해 분무기로 살포하기를 3일, 놀랍게도 까만 벌레들의 수가 현격하게 줄어들었으며 2주 후 무밭은 싱싱한 무 잎들이 언제 그랬냐는 듯 건재함을 뽐내면서 싱그러운 기세가 장관이었습니다. 무사히 잘들 살아난 것이지요.

사실 송충이의 몸은 거의 액체나 다름 바 없는 연질로 이루어져 있습니다. 그런 연체에 흙비에 혼합된 뜨거운 사막으로부터 날아온 열독이 다분한 토분의 극세한 입자가 묻으면 액체성 조직의 붕괴는 볼을 보듯 뻔한 것이지요.

생태적으로 물은 흙 속으로 스며들고 흙은 물에 젖어드는데, 수분이 흙더미의 흙 알갱이 사이로 스며들면 결국엔 흙더미가 붕괴됩니다. 한편 이슬방울에 토분을 뿌린다면 묻힌 토분의 입자가 수분을 흡수하고, 그렇게 젖어든 토분에 의해 탱글탱글한 이슬방울의 탄력이 자연적으로 와해되어 버립니다. 이른바 액체성 연체인 송충이나 배추애벌레의 경우도 흙비와 같은 극세한 토분이 몸에 묻으면 흙더미에




수분이 스며들었을 경우처럼, 물 덩어리에 토분이 스며들었을 경우와 같은 기능적인 현상이 일어난다고 할 수 있지요. 원칙적으로 흙은 물보다 무겁기 때문에 물밑에 가라앉기 마련입니다. 토분 입자의 무게가 같은 크기의 물입자의 무게보다 더 무겁기 때문에, 그리고 물의 흡인력에 이끌려 물 덩어리의 표면에 점착된 토분들은 물 입자들의 틈새로 파고들 듯이 물 덩어리 속으로 스며들 수 있습니다. 액체와 다를바 없는 연체의 붕괴는 자연적일 수밖에 없는 것입니다.

흙비를 맞고 땅바닥에 널부러진 송충이들의 사체는 하나같이 소금에 절여진 무잎처럼 볼품없이 찌그러져 몸체가 망가졌습니다. 배춧잎을 갹아먹는 파란 색깔의 애벌레의 몸에다 황토분말을 묻혀두면 비실비실 거리다 결국은 죽어버리는데 배춧잎을 갹아먹는 다양한 종류의 애벌레들에게 황톳물을 뿌렸을 경우도 다소 비슷한 효과가 있긴 하나 열에 달궈진 토분의 효과만큼 확실하진 못합니다. 하지만 애벌레들의 식음시간과 같은 섭생과 관련 있는 다양한 기회, 또는 햇빛이 창창한 날을 제대로 잘만 포착해 활용하면 상당한 효과를 볼 수도 있는 것이 사실입니다.

목숨이 달린 전쟁터에서 비 오듯 쏟아지는 적탄들을 무릅쓰며 시시각각 돌변하는 전황들을 긴밀하게 살피듯 전심전력을 다한다면 저들의 입으로부터 내가 먹을 채소 잎 한 잎이라도 제대로 챙길 수 있는 것이 생태계적 현실이라고 할 수 있을 것입니다. 먹어야만 살 수 있고 죽어야만 먹을 수 있을 뿐인 생명현상은 곧 전쟁이니까 말입니다.

이렇게 가꾸며 기른 무나 배추를 날것으로 먹는 맛을 시장에서 구입한 것과 비교할 때 천양지차였다는 것이 솔직한 답입니다. ‘아픈 만큼 성숙한다’고나 할까요? 줄거리들만 앙상하게 남을 정도로 혹독한 역경을 이겨내면서 습득한 진부한 맛이 지 않을까 합니다.

야생 도라지의 약효를 경험한 천식환자가 값을 따지지 않고 그것만 찾는다는 이야기를 어디선가 들은 적이 있습니다. 다양한 종류의 생물체와 한데 뒤섞여 모진 비바람과 타들어가는 가뭄을 견디면서 천적의 공격을 감당해내며 살아낸다는 건 참으로 지독한 역경이지 않을 수 없습니다. 것처럼 곤혹한 역경에 찌들고 찌들은 인고忍苦가 고스란히 쌓이고, 목숨이 달린 시련의 단련이 거듭되면서 강인한 항력이 단단하게 숙련되었을 수도 있어 약리학적 효과가 대단할 수밖에 없다고 봅니다. 사람의 경우도 고행을 많이 겪은 사람일수록 극복해내는 근성이 강하고 사람다운 맛도 더 진부한 것이 사실이지요. 자연산의 맛 또한 농산보다 훨씬 더 월등한 근간도 어찌면 같은 맥락이지 않을까 합니다. 천하태평, 나태하게 사는 사람들의 건강이 바쁘게 사는 사람들보다 더 나쁜 편이듯 행복으로 가는 더없이 근사한 길은 어찌면 역경을 극복해내는 고행일 수도 있겠다는 생각을 감히 해보는 바입니다. (다음 호에 계속) 

• 이 글은 미내사의 허락 없이 무단 전재나 재배포를 할 수 없습니다.

저자 | **김영** | 1937년생으로 30여 년간 섬유생산업을 경영하였다. 자식들의 교육을 마치자마자 사업을 접고 세상살이공부, 수련법들에 대한 탐구를 진행하였다. 자기감지 능력이 발달하여 KBS 미스터리 추적, MBC 기인열전 등에 출연하기도 하였다. 밭에서 붙잡은 비둘기 덕분에 색종이요법을 개발하여 약이 아닌 색종이로 질병을 다스리기도 하였다. 가전기기들에서 파생하는 유해전자파를 제어하는 방법과 오링테스트를 혼자 실시하는 기구를 개발하였다. 살아 움직이는 생기를 제대로 발공하려면 다양한 생명체들과 함께 사는 것이 필요하다는 생각이 들어 농사짓기를 시작하였으며 농작물들도 야생처럼 다양한 종류의 잡초들과 한데 뒤섞여 함께 더불어 성장함으로써 원시생태성인 인체생리성에 가장 적합한 질, 자연산의 것처럼 진부한 질이 제대로 확보된 먹을거리의 생산이 가능할 것 같아 혼종혼식 농사를 짓게 되었다. 더 많은 이들이 참여해 더 많은 연구가 이루어져, 참 먹을거리가 생산되었으면 하는 바람을 가지고 있다.